

REPAS DE L'HÔTEL



Auberge Saint-Fergeux

LES FORMULES

25 € / pers. eau incluse

Apéritifs, vin, champagne et autres boissons en suppléments

Nous prévenir, au plus tard, la veille du séjour

CHOIX 2

2 assiettes

ENTRÉE

Pressé de canard au foie gras
(rillettes et foie gras)

et sa salade

ou

**Terrine de canard du chef,
saucisson de canard à l'ail et
magret fumé**

ou

Velouté de légumes
de nos voisins maraîchers

PLAT

**Cuisse de canard
au champagne**

et son gratin dauphinois

ou

Cassoulet de canard
(haricots, sauce, épice, saucisse
de canard, morceau de canard)

ou

**Suprême de pintade
aux morilles**

et son gratin dauphinois

ou

Lasagne de canard

ou

Parmentier de canard

ou

Blanquette de veau et
son gratin dauphinois

ou

Surprise du chef et ratatouille
avec les légumes de nos voisins
maraîchers

+

un choix de DESSERT

CHOIX 1

plateau-repas

« Plateau-repas » découverte
avec les produits de la ferme

1 tranche de foie gras

Un pâté croûte au foie gras
(possibilité de faire réchauffer
sur place)

Salade

Magrets fumés

Gésiers confit en vinaigrette

Rillettes de canard

**Un morceau de fromage:
maroilles**

+

un choix de DESSERT

CHOIX 3

1 assiette

Une raclette:
**fromage à raclette, pommes
de terre, charcuteries diverses**

et

une pierrade:
viandes de la ferme

salade verte

+

un choix de DESSERT

DESSERTS AU CHOIX

NON GLACÉS

Le délice de reims

et sa crème anglaise
(gâteau biscuits roses et
chocolat)

Pavé au chocolat

et son coulis à l'orange

Mousse aux biscuits roses
de Reims

GLACÉS

L'entremet glacé

aux biscuits roses et son
caramel

Le nougat glacé

et son coulis de fraises et
de pêches

Soufflé glacé

aux marc de champagne

